MITSUBISHI

取扱説明書

三菱ジャー炊飯器（家庭用）

形　名

NJ-FX10

●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

●保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。

●取扱説明書と保証書は大切に保存してください。

●ご飯のおいしい炊きかたやお料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

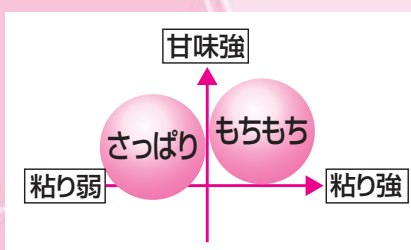
加熱のしくみと特長

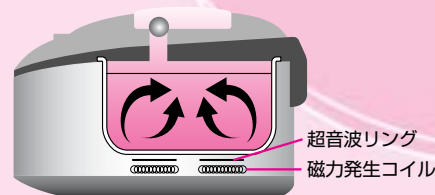
1 お好みに合わせて炊き分け自在

(お米)キー、(ねばり・かたさ)キーで、お好みにピッタリのご飯に炊き分けます。

(お 米) ………………お使いのお米の種類（白米、無洗米、発芽玄米、玄米）を選び、それぞれの持ち味を引き出して、おいしく炊きあげます。

(ねばり・かたさ)……粘りの強弱（もちもち、さっぱりの２種類）や、お好みの硬さ（ふつう、かため、やわらかの３種類）が選べます。
粘りと硬さの組合せで６通りの炊きかたがあり、お好みのご飯に炊き分けます。

お好みに合わせるだけでなく
メニューによっても選べます。
たとえば
●おにぎりには もちもち かため
●カレーには さっぱり かため
がおすすめです。

2 IH と超音波でおいしいご飯

●「IH（電磁加熱）」は、ヒーターや炎が発する熱を内なべに伝えるのではなく、内なべ自体を発熱させて、炊飯します。だから内なべをつつみこむように炊飯できます。
●さらに、この炊飯器では超音波を加えることで、おいしくします。
「超音波炊飯」は、米粒に超音波（微振動）を加えながら炊飯します。
米粒に微振動が加わることにより、米粒内への均等な水の浸透が行われ、また、溶け出すでんぷん量（うまみの素）が増加して、ねばり、甘み、つやのあるご飯が炊けます。
●発芽玄米も超音波によって、ふっくらおいしく炊きあげます。

本体の磁力発生コイルに電流を流すと、磁力が発生。磁力が内なべを通るとき、内なべ自体が発熱する。
本体の磁力発生コイルと超音波リングの力で内なべに超音波を発生させ、水を伝わり米の表面に作用する。

3 内なべは高級ステンレス多層鍋

高級ステンレスでアルミをはさみ込んだ多層構造。（炊飯用→７層銅入りなべ、煮込・スープ用→５層なべ）従来のアルミ厚なべより保熱効果と均一性が一段と高まりました。

4 煮込み・スープ調理

炊飯以外の煮込み・スープ調理も出来ます。
➡18～19ページ（使いかた）、➡23～27ページ（メニュー集）

もくじ

ページ

ご使用の前に

加熱のしくみと特長 ……2
安全のために必ずお守りください ……4
各部のなまえ　本体 ……6
付属品 ……6
操作・表示部 ……7

使いかた

ご飯の炊きかた ……8
炊きかたを選ぶ ……10
急いで炊く ……11
「食べたい時刻」を予約して炊く ……14
「1 時間単位」で予約して炊く ……16
煮込み・スープの使いかた ……18
煮込み・スープメニュー集 ……23

こんなとき

炊きあがりまでの時間のめやす ……13
ご飯の保温について ……13
時計の合わせかた ……17
内蔵の専用電池について ……17
停電したとき ……17
お手入れ ……20
内なべについて ……22
ご飯がうまく炊けないとき ……28
故障かな？と思ったら ……29
お好みのご飯に炊けないときは ……29
保証とアフターサービス ……30

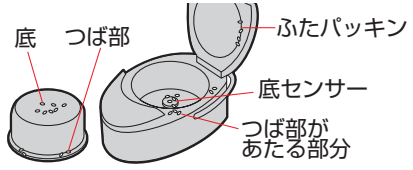
仕様など

仕様 ……裏表紙

別冊：メニュー集

おいしいごはんのレシピ 55MENU ……別冊

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

区分	内容
⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	指示にしたがう	電源プラグを抜く
分解禁止	水ぬれ禁止	ぬれ手禁止	

（本体表示）

感電注意

⚠警告

分解・修理・改造はしない
分解禁止

感電・発火・けがの原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
コンセントの単独使用

他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
ぬれ手禁止

感電の原因。

電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる
ほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

水につけたり、水をかけたりしない
水ぬれ禁止

感電・ショートの原因。

電源プラグは根元まで確実に差込む
根元まで差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

吸・排気口やすき間にピン・針金・金属物など、異物を入れない
禁止

感電・けがの原因。

傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない
禁止

感電・ショート・発火の原因。

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない
禁止

やけど・感電・けがの原因。

電源コードを傷つけない
禁止

重い物をのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

炊飯中は絶対にふたを開けない
禁止

やけどの原因。

蒸気口や、その付近に手を触れない
特に乳幼児には注意する

接触禁止

やけどの原因。

⚠注意

次の場所では使わない
禁止

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
  火災の原因。
- 水のかかるところや、火気の近く
  感電・漏電の原因。
- 壁や家具の近く
  変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所
  (壁などから20cm以内、紙・布・ふきん・じゅうたんの上など)
  変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ
電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがすることを防ぐため。

電源プラグを持って抜く
電源プラグを持つ

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する
医師と相談

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

お手入れは本体が冷めてから行う
本体を冷ます

やけどを防ぐため。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
禁止

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

使用時以外は、電源プラグを抜く
電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。

専用の内なべ（炊飯用・煮込・スープ用）以外は使わない
禁止

過熱・異常動作の原因。

炊飯・保温・煮込み・スープ調理中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない
接触禁止

やけどの原因。

お願い

磁気・電波に弱い物を近づけない 4m以上はなし、ブレーカーの違うコンセントにかえる
- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない
故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない
変形・変色・故障の原因。

炊飯・保温・煮込み・スープ調理以外には使わない
故障の原因。

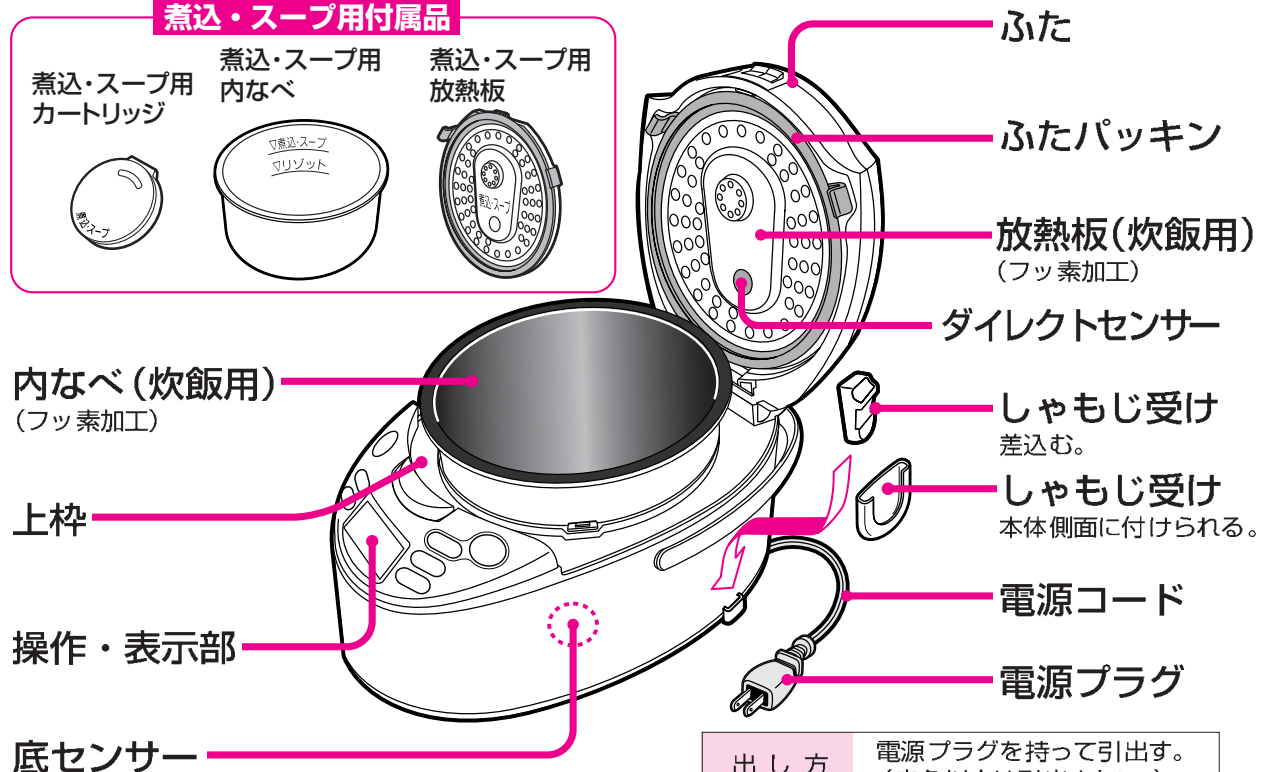
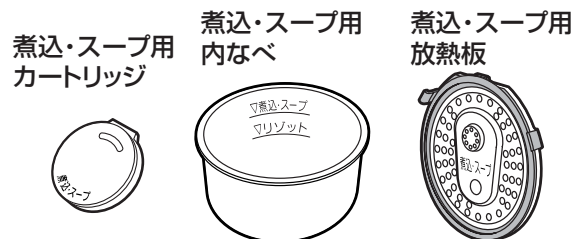
各部のなまえ

■お知らせ■
出荷時、表示部はメニュー表示などが順番に表示されています。
１度、炊飯・煮込み・スープ調理を行うと、表示されなくなります。

本　体

煮込・スープ用付属品

- 煮込・スープ用カートリッジ
- 煮込・スープ用内なべ
- 煮込・スープ用放熱板

- ふた
- ふたパッキン
- 放熱板（炊飯用）（フッ素加工）
- ダイレクトセンサー
- 内なべ（炊飯用）（フッ素加工）
- しゃもじ受け　差込む。
- しゃもじ受け　本体側面に付けられる。
- 上枠
- 電源コード
- 操作・表示部
- 電源プラグ
- 底センサー

出し方	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない。）
しまい方	電源プラグを持って２～３cm引いて戻すと自動的に巻込む。

- 蒸気口　炊飯時に蒸気が出る。
- カートリッジ（炊飯用）　沸騰すると中央部（蒸気弁）が上がる。炊飯終了後、数時間すると下がる。
- フックボタン　ふたを開けるときに押す。
- ハンドル　持ち運ぶときに使う。
- 排気口（底面）
- 吸気口（底面）

●付属品

- しゃもじ:1コ
- 計量カップ:2コ（無洗米用）
- しゃもじ受け:2コ
- 鍋つかみ:2枚
- 取扱説明書（本書）:1部
- メニュー集（別冊）:1部

操作・表示部

※キーは音がするまで確実に押してください。
※予約・炊飯・保温・煮込み・スープ調理中は、切/つやや保温を押してから操作してください。

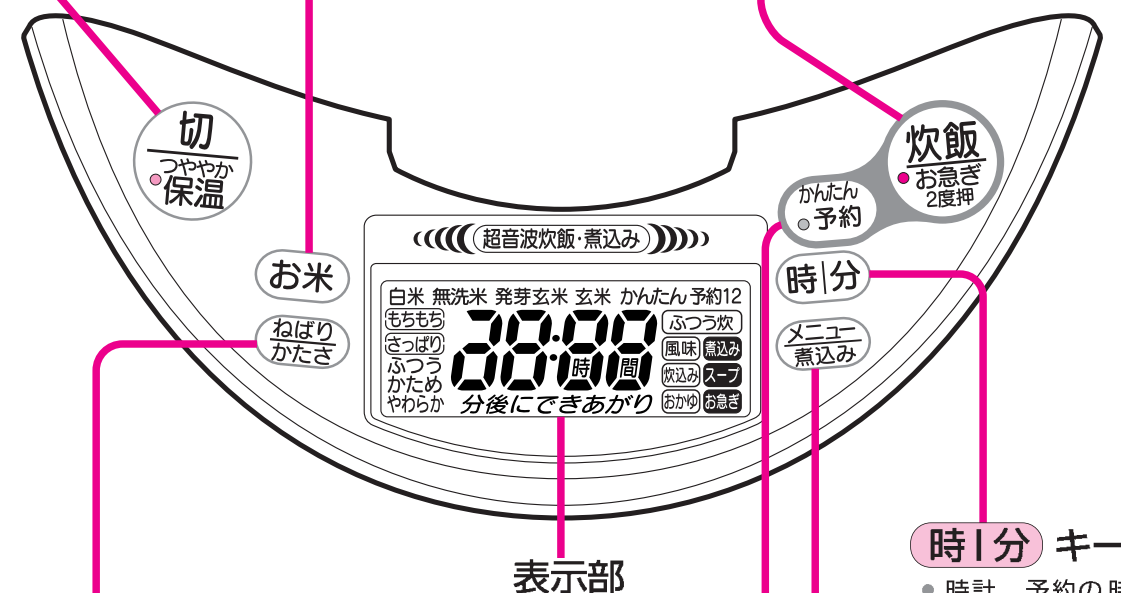
凸マーク付　● 炊飯/お急ぎ キー　▬ 切/つやや保温 キー

切/つやや保温 キー
- 操作をまちがえたときや保温をやめるときに押す。「ピー」
- 保温するときに押す。「ピッ」

炊飯/お急ぎ キー
- 炊飯をはじめるときに押す。「ピッ」
- ２回押すとお急ぎになり、予熱が短縮される。「ピッ」「ピッ」 ➡ 11ページ

お米 キー
- お米の種類を選ぶときに押す。「ピッ」➡ 10ページ

表示部

時|分 キー
- 時計、予約の時間を合わせるときに押す。「ピッ」

ねばり·かたさ キー
- 粘りや硬さを選ぶときに押す。「ピッ」➡ 11ページ

かんたん予約 キー
- 予約するときに押す。「ピッ」時刻で予約➡ 14ページ　１時間単位で予約➡ 16ページ

メニュー/煮込み キー
- ふつう炊、風味、炊込み、おかゆ、煮込み、スープを選ぶときに押す。「ピッ」➡ 10ページ

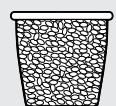
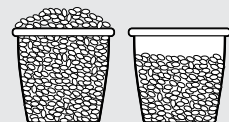
ご飯の炊きかた

準 備

1 お米をはかってとぐ

1 お米をはかる

（発芽玄米は、白米２合に対し、発芽玄米１合の割合がおすすめです。）

- 付属の計量カップすりきり１杯で、約180mL= 約150g。(約１合)
- 無洗米は無洗米用計量カップを使う。(１杯約170mL= 約147g)

○ 良い例　　× 悪い例

(うまく炊けない原因)

2 お米をとぐ

（無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。）

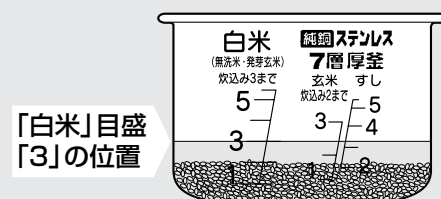
- 内なべ（炊飯用）を使う。
- 内なべでお米がとげる

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

「とぐ➡水で流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 充分に洗米する。(不充分なときは、におい・変色・こげの原因)

2 水加減をして内なべを本体に入れる

例：３カップの「白米」を炊くとき

「白米」目盛「3」の位置

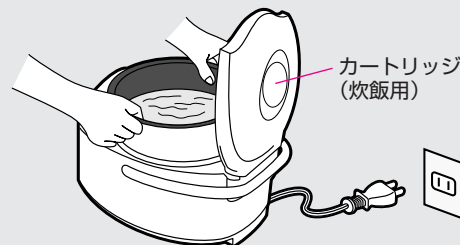
米を水平にならす

＊おこわ、おかゆの目盛は反対側にあります。

- メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。➡ 12ページ

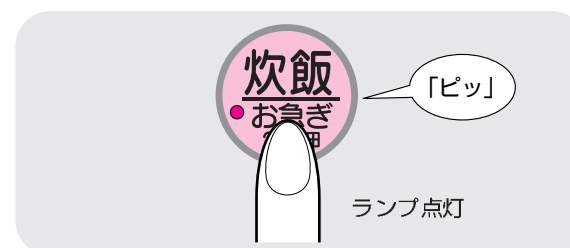
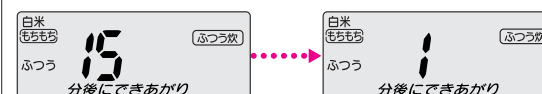
（水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減（半目盛以内）してください。）

米 の 種 類	水加減のめやす
軟質米・胚芽米	目盛どおり
新 米	目盛より少なめ
古米・硬質米	目盛より少し多め

※水加減を少し多めで炊飯する場合は、ねばり·かたさで、やわらかを選んでください。

放熱板(炊飯用)、カートリッジ(炊飯用)をつけ忘れない
(つけ忘れるとふきこぼれてやけどの原因)
放熱板をつけないとふたが閉まらない

- 放熱板、内なべの外側の、水分や汚れ、米粒はきれいにふきとる。
- お湯（50 ℃以上）やアルカリ水のpH9以上での炊飯はしない。(べちゃつき・黄変の原因)

炊 飯

3 電源プラグを差込み炊飯する

- むらしに入ると、表示部は炊き上がりまでを１分刻みで表示
- メニューにより残り時間は異なる

- お米の種類、メニューに合った炊きかたを選ぶ。
- キーの操作は各ページを参照する。

お 米	10～11ページ
メ ニ ュ ー	10～12ページ
ねばり・かたさ	11～12ページ
お 急 ぎ	11ページ
か ん た ん 予 約	14～16ページ
煮込み・スープ	18～19ページ

お知らせ

- 電源プラグを差込んだときに、光がでることがありますが、異常ではありません。➡29 ページ
- 炊飯が始まると「ブーン」という音がしますが、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH 特有の通電音によるもので、故障ではありません。

炊きあがり➡保温

4 ブザーが鳴ったらご飯をほぐす

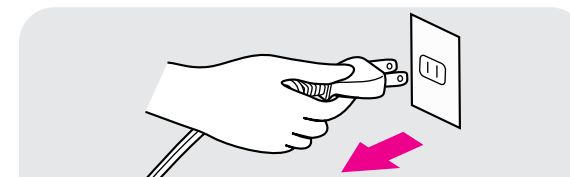
- 保温に入ると、表示部は保温経過時間を１時間単位で24時間まで表示（１時間未満は「０時間」を表示）
- 24時間を過ぎると、現在時刻を表示

(保温表示)　(保温表示)　(現在時刻表示)

- 炊きあがると「ピー」音が５回鳴る。
- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。(そのままにしておくと、べちゃつきの原因)
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。
- 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない。(やけどの原因)
- 保温について➡ 13 ページ

お知らせ

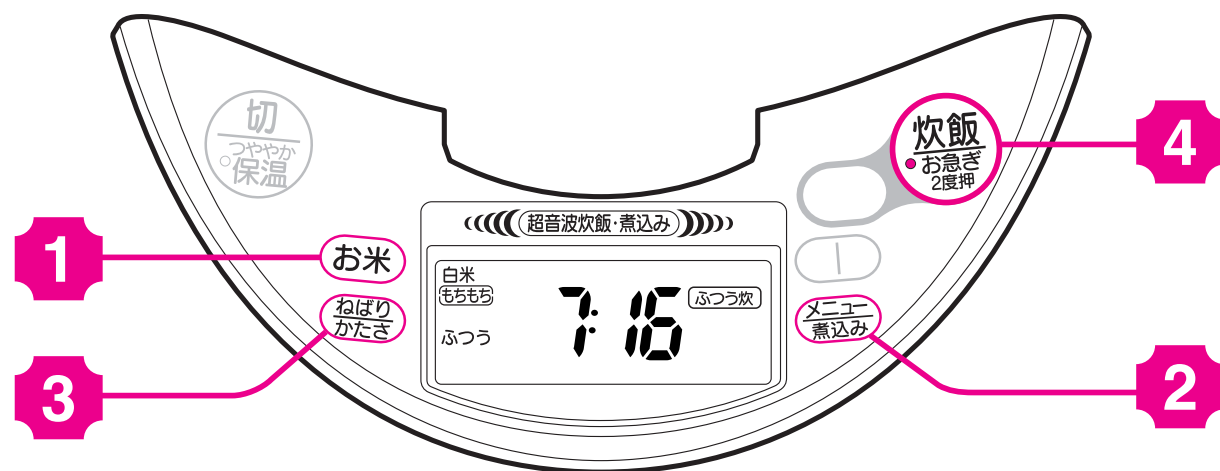
保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

5 使用後は 切/つややか保温 を押し、電源プラグを抜く

つややか保温ランプ消灯
抜いたとき、約１秒間表示が消える

使いかた

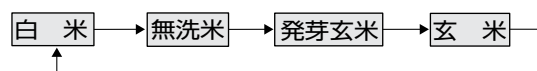
炊きかたを選ぶ

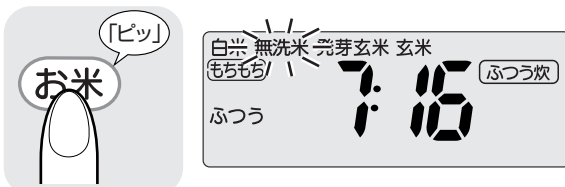
お米 キーの選択

白　　米	洗米して炊く米（白米）・胚芽米・もち米などのとき。
無　洗　米	洗わずに炊ける米のとき。 ●計量カップは無洗米用計量カップを使う。 ●炊く前に底から軽くかき混ぜる。
発　芽　玄　米	発芽玄米・五穀玄米などのとき。 ●予約はしない。（腐敗・炊けない原因） ●炊きあがったら 切/つややか保温 を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）
玄　　米	玄米・５分づきより玄米に近いとき。 ●炊飯容量は３カップ（炊込みは２カップ）までとする。 ●米をとぐときは、軽く洗い、あまり強くとがない。 ●圧力なべとは炊飯原理がちがうため、味や炊きあがり状態が異なる。 ●炊きあがったら 切/つややか保温 を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）

1 お米 を選ぶ

➡11ページ

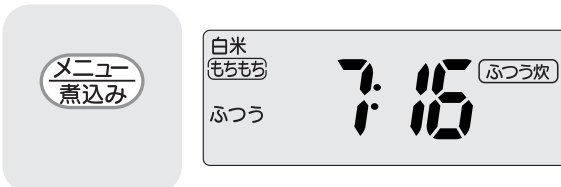
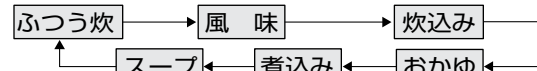
●あらかじめ 白　米 がセットされている。

●押すごとに

にかわる。（白　米 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

●点滅しているモードが選ばれているので、お米の種類を選ぶ。（表示例は 無洗米 が選ばれている。）

●一度設定すると、その設定を記憶する。

2 メニュー/煮込み を選ぶ

➡12ページ

●あらかじめ ふつう炊 がセットされている。

●押すごとに

にかわる。（ふつう炊 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

●点滅しているモードが選ばれているので、お好みにセットする。（表示例は 風味 が選ばれている。）

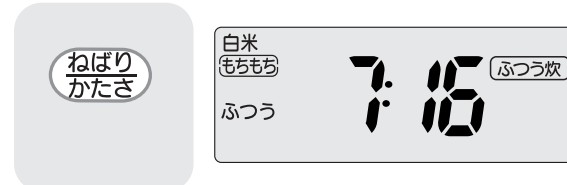
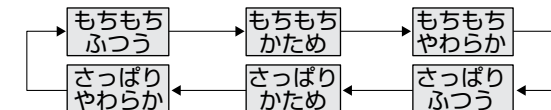
● ふつう炊 、風　味 は一度設定すると、その設定を記憶する。

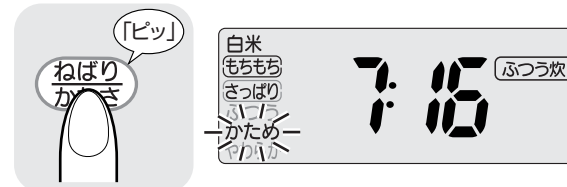
● 煮込み 、スープ ➡18～19ページ

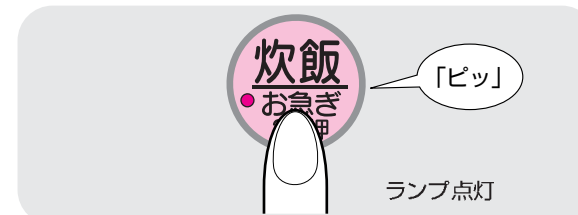
3 ねばり・かたさ を選ぶ

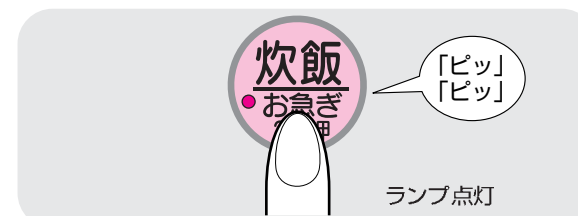
➡２ページ、12ページ

「お米 が 発芽玄米 、玄米 」または、
「メニュー が 炊込み 、おかゆ 」のときは 4 へ

●あらかじめ もちもち ふつう がセットされている。

●押すごとに

にかわる。（もちもち ふつう に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

●ねばりは囲まれているモードが、かたさは点滅しているモードが選ばれているので、お好みにセットする。（表示例は もちもち かため が選ばれている。）

●一度設定すると、その設定を記憶する。

4 炊飯/お急ぎ を押す

●むらしになると、表示部は炊きあがりまでの残り時間を表示。

急いで炊くときは 炊飯/お急ぎ を２回押す

●通常より約10分早く炊きあがる。
● 炊込み 、煮込み 、スープ は選べない。
●炊飯容量は、仕様（裏表紙）参照。
●少しかために炊きあがる。
●予約炊飯のときは使えない。

使いかた

炊きかたを選ぶ（つづき）

メニュー/煮込み キーの選択（キーと水位目盛の設定のしかた）

白　米 / 無洗米 / 発芽玄米
水位目盛 白米　メニュー/煮込み ふつう炊

玄　米
水位目盛 玄米　メニュー/煮込み ふつう炊

- 玄米・分づき米で５分づきより玄米に近いとき。

胚芽米
水位目盛 白米　メニュー/煮込み ふつう炊

- 米をとぐときは、胚芽がとれてしまうのであまり強くとがない。
- 保温はしない。
（におい・パサつきの原因）

す　し
水位目盛 すし　メニュー/煮込み ふつう炊　ねばり･かたさ ふつう

おかゆ
水位目盛 おかゆ　メニュー/煮込み おかゆ

- 炊飯容量は１カップまでとする。
- おかゆ 以外のメニューで炊かない。
（ふきこぼれの原因）
- 保温はしない。（のり状になる。）
（炊きあがったら 切/つややか保温 を押して、保温をやめる。）

炊込み
水位目盛 白米・玄米　メニュー/煮込み 炊込み

おこわ
水位目盛 おこわ　メニュー/煮込み ふつう炊　ねばり･かたさ さっぱり かため

- 炊飯容量は「炊込み」は３カップ（ 玄米 は２カップ）、「おこわ」は４カップまでとする。
- 具は、米の上にのせる。
（具と米をかき混ぜたり、具の量が多いと上手に炊けない場合がある。）
- 予約はしない。
（ 炊込み は設定できない。具がいたむ原因）
- 保温はしない。（におい・変色の原因）
（炊きあがったら 切/つややか保温 を押して、保温をやめる。）

風　味
水位目盛 白米・玄米　メニュー/煮込み 風　味

- なべ底にうっすらおこげがついて、香ばしいご飯になる。
（炊きあがりはかためになる。）
- おこげがかたいとき（特に少量）は、炊飯終了後、約10～15分そのまま放置すると少しやわらかくなる。

ねばり･かたさ キーの選択

- 粘りの強弱（もちもち、さっぱりの２種類）と、お好みの硬さ（ふつう、かため、やわらかの３種類）が選べる。
粘りと硬さの組合せで６通りの炊きかたがあり、お好みのご飯に炊き分ける。
- ねばり･かたさ の選択は、「 お米 が 白 米 、 無洗米 」で、「 メニュー/煮込み が ふつう炊 、 風 味 」のときにできる。それ以外は選択できない。

炊きあがりまでの時間のめやす

			白　米	無洗米	発芽玄米	玄　米
ふつう炊	もちもち	ふ　つ　う	約42～47分	約44～47分	約45～53分	約86～93分
		か　た　め	約41～46分	約41～46分		
		や わ ら か	約46～48分	約46～48分		
	さっぱり	ふ　つ　う	約43～48分	約44～48分		
		か　た　め	約42～47分	約42～47分		
		や わ ら か	約46～49分	約46～48分		
風　味	もちもち	ふ　つ　う	約44～49分	約46～49分	約47～55分	約88～95分
		か　た　め	約43～48分	約43～48分		
		や わ ら か	約48～50分	約48～50分		
	さっぱり	ふ　つ　う	約45～50分	約46～50分		
		か　た　め	約44～49分	約44～49分		
		や わ ら か	約48～51分	約48～50分		
炊　込　み			約45～57分	約45～58分	約49～57分	約91～98分
す　し			約41～46分	約41～46分		
お　か　ゆ			約53～59分	約53～59分	約72～85分	約100～117分
お　こ　わ			約38～46分			

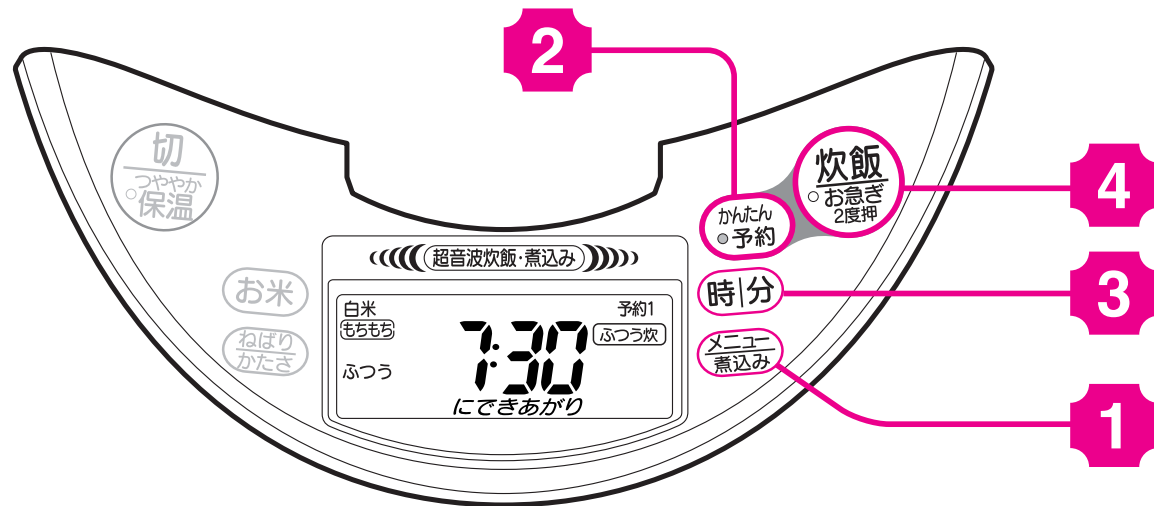
- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 米や具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- お急ぎ では、約10分短くなります。（ 炊込み は選べない。）

ご飯の保温について

- 保温は24時間以内にする。
（黄変・におい・パサつきの原因）
- 保温経過時間を１時間単位で24時間まで表示し、過ぎると現在時刻表示になる。（保温は続けている）
- ふたはきちんと閉める。
（乾燥・変色・においの原因）
- 少量のご飯は中央にまとめる。
（少量は長時間保温するとパサついたりふやける場合がある）
- ご飯を入れたまま保温を切らない。
（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
- 保温中に現在時刻を表示したいときは、
切/つややか保温 を続けて２回押す。
（つややか保温ランプが点灯しているか確認する）

次の保温はしない

- 白米以外（炊込み、おこわ、おかゆ等）や、みそ汁、カレーなど汁もの
- 24時間以上
- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがないで炊いたご飯
- しゃもじを入れたまま
- 煮込み・スープ調理後の保温

24時間以上

「食べたい時刻」を予約して炊く

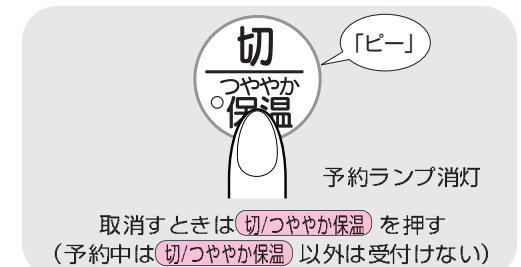
予　約

- 炊きあがりの時刻を予約して炊く。
  （表示は 24 時間制。昼の12時は12:00、夜の12時は0:00を表示。）
- 予約 1 と 予約 2 の 2 通り記憶できる。
- 現在時刻の 1 ～ 23 時間 50 分後まで予約できる。（10 分単位）
- 予約を一度セットすると、次回も予約した時刻を記憶している。
  （予約 1 または 予約 2 を選んだ後、炊飯/お急ぎ を押すだけで予約炊飯できる。）
- 発芽玄米 の おかゆ と 玄米 は 2 時間、その他は 1 時間に満たない時間を予約したときは、すぐに炊飯をはじめる。
- 現在時刻は正しくセットする。ずれていると、予約した時刻に炊きあがらない。➡ 17 ページ
- 夏場の予約は 12 時間以内にする。
  （長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。
  （調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因）
- 予約中は、現在時刻を表示できません。

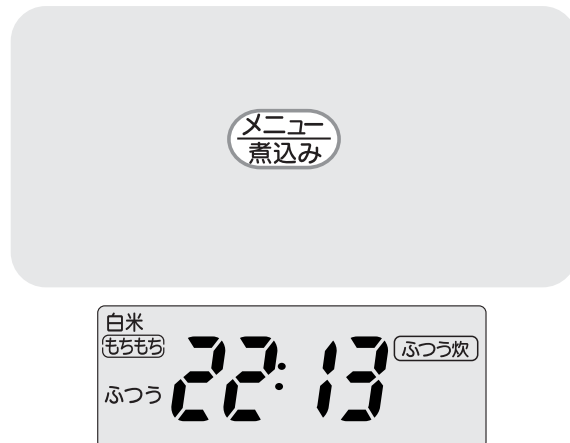
予約時刻を変えたいとき

切/つややか保温 を押して、
14 ページ 1 からやり直す

取消すときは 切/つややか保温 を押す
（予約中は 切/つややか保温 以外は受付けない）

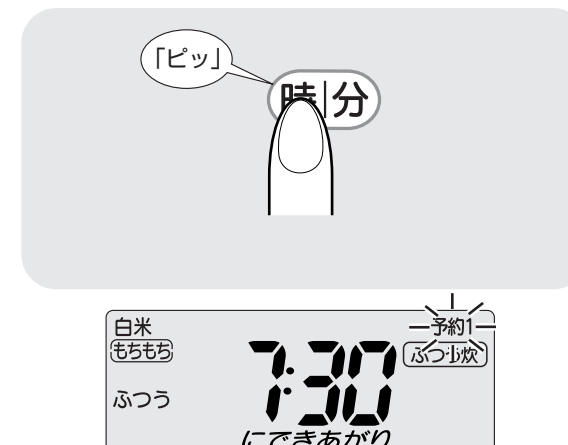
使いかた

例：午前 7：30 に食べたいとき

1 現在時刻が正しいか確認して、メニュー/煮込み などを選ぶ

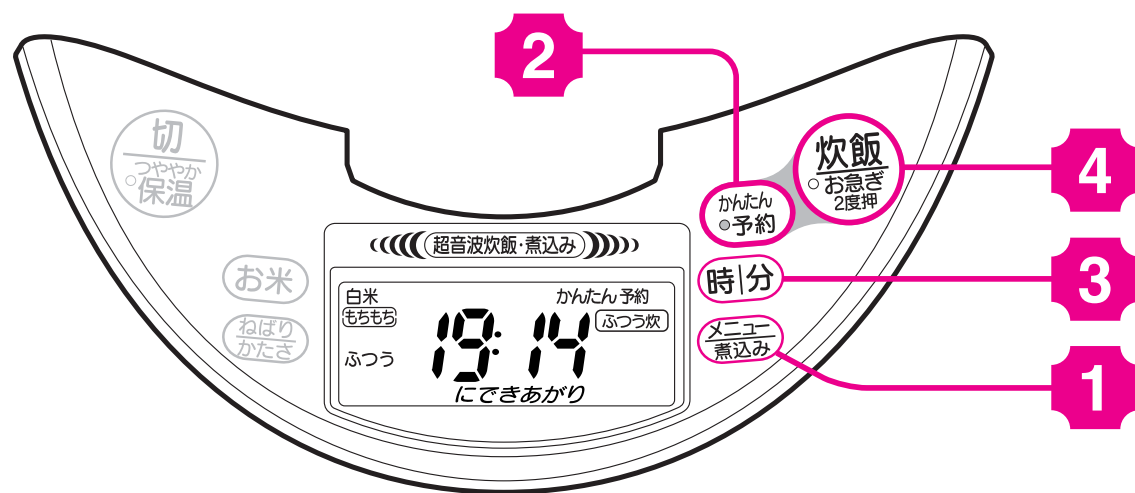
（時計の合わせかた➡ 17 ページ）

- お好みのメニューなどをセットする。
  ➡ 10 ～ 11 ページ 1 ～ 3
  （炊込み、煮込み、スープ のとき、かんたん予約 は受付けない。）

2 かんたん予約 を押して、予約 1 または 予約 2 を選ぶ

- 押すごとに 予約1 → 予約2 → かんたん予約 にかわる。
  （予約 1 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）
- あらかじめ 予約 1 は 6：00、予約2 は 18：00 がセットされている。
- かんたん予約 ➡ 16 ページ

3 時 や 分 を押して食べたい時刻に合わせる

- 時 は押すごとに 1 時間進み、分 は押すごとに 10 分進み、押し続けると早送りする。
  （0 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

4 炊飯/お急ぎ を押す

「1時間単位」で予約して炊く

例：３時間後に食べたいとき

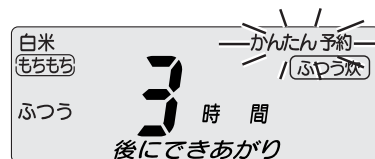
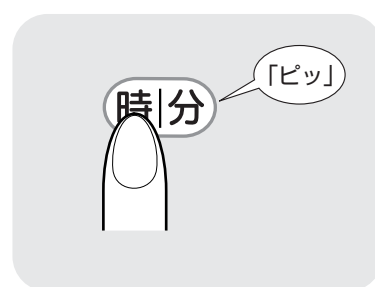
1 メニュー/煮込み などを選ぶ

➡10～11ページ 1～3

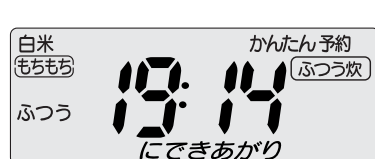
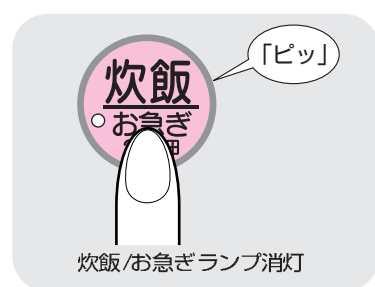
（炊込み、煮込み、スープのとき、かんたん予約 は受付けない。）

2 かんたん予約 を ３回押す

予約ランプ点灯
炊飯／お急ぎランプ点滅

3 時 を押してお好みの時間に合わせる

- 押すごとに、1～12時間にかわる。
（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

4 炊飯/お急ぎ を押す

炊飯/お急ぎランプ消灯

- 炊きあがり時刻が表示される。

かんたん予約

- 1～12時間（1時間単位）後に炊きあがるように予約ができる。
（ただし、発芽玄米 の おかゆ と 玄米 は　2～12時間後）
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。
（調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因）
- 予約時間の変更・取消をするときは、切/つややか保温 を押す。

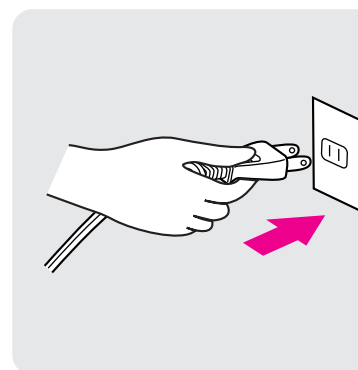
時計の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 予約・炊飯・保温・煮込み・スープ調理中は現在時刻の変更はできません。
- 24時間表示の時計です。（昼の12時は12：00、夜の12時は0：00）

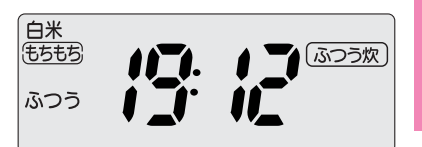
例：19:10(午後7:10)を19:12（午後7:12)に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 を２回押す

時刻表示が点滅

- 点滅すると時計の合わせができる。
（分 を2回押しても設定できる。）

3 時 や 分 を押して合わせる

時刻表示が点灯

- 押し続けると早送りする。
（0に戻ると「ピピッ」と鳴る。）
- 時刻を合わせたらセット完了。

内蔵の専用電池について（消耗部品です）

電源プラグを抜いても時計を動かすために、内蔵電池を取付けています。

- **寿命は約４～５年（使用条件により異なります。）**
- **電池が消耗してくると**
電源プラグを抜いたときに、時計表示や予約などの記憶が消えます。電源プラグを差込むと、炊飯・保温はできますが、毎回、現在時刻を合わせないと予約はできません。
- **電池の交換は**
電池は電気部品に固定されているので、交換はお買上げの販売店にご依頼ください。(有料)
- **電池を交換すると**
表示部はメニュー表示などが順番に表示されます。
➡29ページ「表示がチカチカしている」

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

炊飯・煮込み・スープ調理中	予約中	保温中
●復帰後、炊飯・煮込み・スープ調理を続けます。	●復帰後、予約どおりに炊きあがります。	●復帰後、保温を続けます。（長時間の停電でご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。）

（停電時間が長いと、うまくできないことがあります。）

煮込み・スープの使いかた

メニュー集 ➡23～27ページ

煮込み・スープ調理は

■IHの高火力で急速加熱し、ステンレスなべの高い保温力を利用して、とろ火で煮込む調理法です。

し く み

- 煮込み は20分間沸とうさせてから、約85℃で煮込みます。
- スープ は10分間沸とうさせてから、約85℃で煮込みます。

特 長

- とろ火でじっくり煮込むので、煮くずれが少なく、味がよくしみ込みます。
- めんどうな火かげん調節がいりません。

お願い

- 煮込・スープ用の内なべ、放熱板、カートリッジを使用する。（においを防ぐため）
- 内なべ（炊飯用）は使わない。（フッ素はがれの原因）

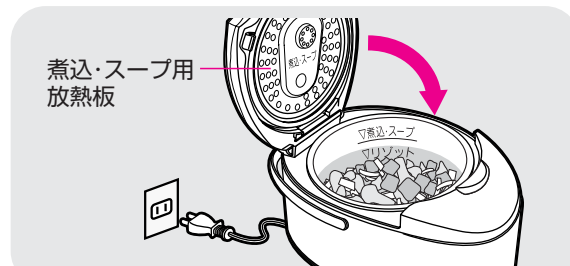
- 魚などのにおいの強いものはおすすめできない。
- とろみをつけるために、小麦粉などを使うときは、溶かしてから入れ、よく混ぜる。（溶かさないと沈殿して、こげる原因）
- 練り製品（ちくわ、はんぺんなど）は加熱中に膨らむため、量を加減する。

（煮込・スープ用放熱板の穴をふさぐと、ふきこぼれの原因）

- 沸とう中は、ふたを開けない。（やけどの原因）
- 予約はできない。
- 保温はしない。（腐敗の原因）
- 使用後は、お手入れをする。（においを防ぐため）

1 煮込・スープ用内なべに材料を入れる

材料は満水線以上入れない（ふきこぼれの原因）

2 本体に入れてふたをし、電源プラグを差込む

- 煮込・スープ用放熱板、煮込・スープ用カートリッジをつけ忘れない。（つけ忘れるとふきこぼれてやけどの原因）
- 煮込・スープ用放熱板をつけないとふたが閉まらない。

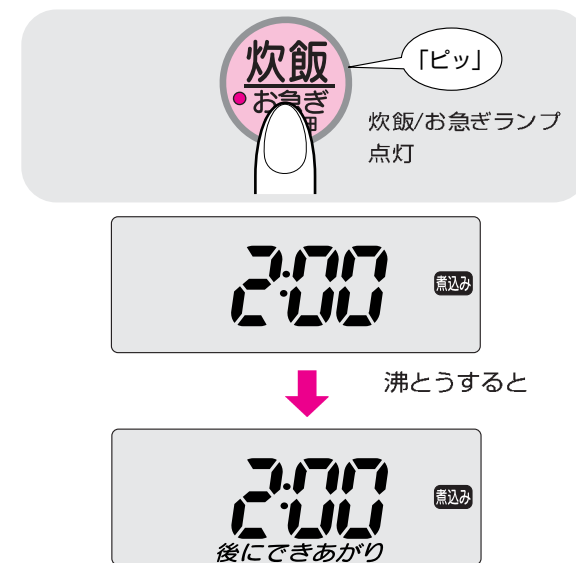
3 メニュー/煮込み を押し、煮込みまたはスープを選ぶ

（煮込み または スープ を点滅させる）

- 煮込み ・ スープ 以外のメニューで煮込み・スープ調理はしない。（ふきこぼれの原因）

4 時、分を押し、調理時間を合わせる

- メニューに合った時間をセットする。➡23～27ページ
- 時 は押すごとに1時間進み（1～12時間まで）、分 は押すごとに10分進み、押し続けると早送りする。（0に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

5 炊飯/お急ぎ を押す

沸とうすると

- 残り時間を表示する。

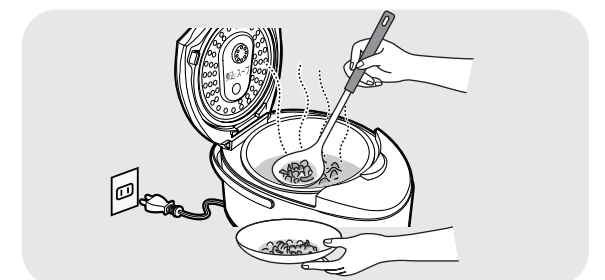
ブザーが鳴ったらでき上がり

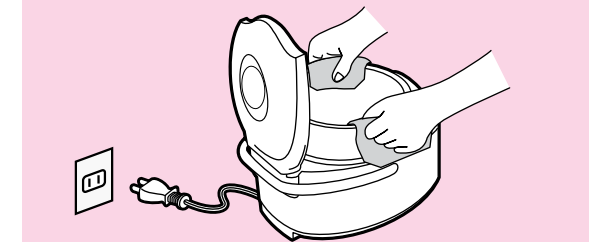
- つややか保温ランプ点灯。

6 切/つややか保温 を押し、電源プラグを抜く

切
つややか保温
「ピー」
つややか保温ランプ消灯

- 加熱不足のときは電源プラグを差込み、3～5を行う。ただし、あたため直しには使わない。（できすぎたり、味が濃くなる原因）
- 保温はしない。（腐敗・サビの原因）

7 食品を別の容器に移す

⚠注意

食品を内なべごと取出さない。（やけどの原因）
内なべを取出すときは、食品を別の容器に移してから、付属の乾いた鍋つかみ等を使用する。

- 熱くなっているので、やけどに注意する。
- 食品を入れたままにしない。（腐敗・サビの原因）
- 上枠につゆが落ちることがあるので、ふきとる。

お知らせ

調理後は、においがつきます。本体が冷めてからお手入れしてください。➡21ページ

お手入れ …毎回行う…

お願い 次のものは使わない
傷・腐食・変色・ヒビの原因

- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン、漂白剤、シンナー、アルコール、みがき粉
- クレンザー（煮込・スープ用内なべのみ使える）
- スチールタワシ、スポンジのナイロン面、亀の子タワシ

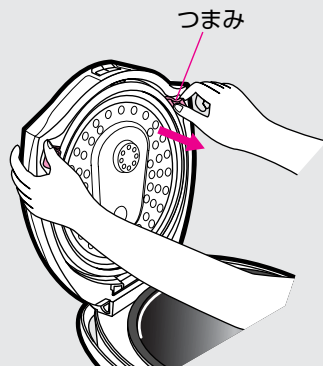
本体の丸洗いはしない（故障の原因）

電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

放熱板（炊飯用）・煮込・スープ用放熱板

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする

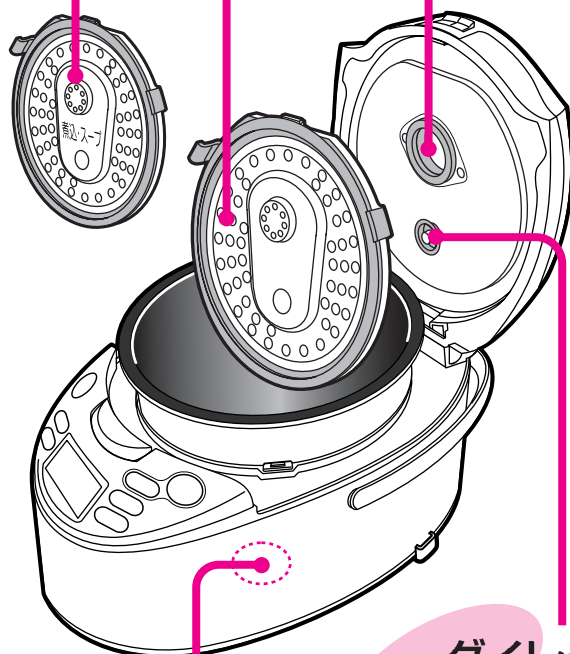
■はずしかた

片手でふたを押さえ、片手でつまみを真っすぐ手前に引く。

■取付けかた

❶放熱板の▽印と本体の△印を合わせるように、溝にツメを差込む。

❷上側をカチッと音がするまで押し込む。

蒸気口

放熱板、カートリッジをはずした後、かたく絞った布でふく

ダイレクトセンサー

かたく絞った布でふきとる

底センサー

かたく絞った布でふきとる
こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（400番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふきとる

内なべ（炊飯用）・しゃもじ・しゃもじ受け

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする（ナイロン面は使わない）

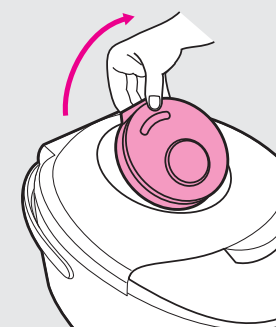
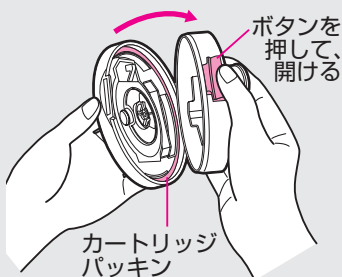
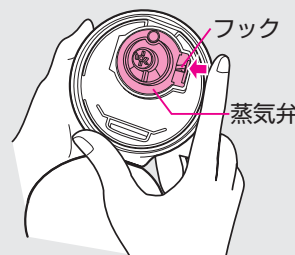
煮込・スープ用内なべ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
落ちにくい汚れは、クレンザーとスポンジでこすり、水洗いする。

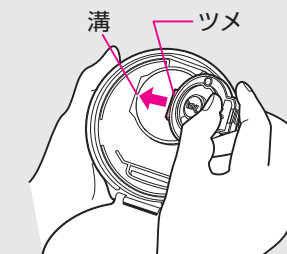
カートリッジ（炊飯用）・煮込・スープ用カートリッジ・カートリッジパッキン

調理後は、カートリッジが熱いので水で冷ます
水洗いし、水気をふきとる（おいしさを保つため、よく洗う）
＊スポンジのナイロン面などの固いもので、こすらない（傷の原因）

■はずしかた

❶引っ張る。

❷カートリッジをはずし、ボタンを押す。カートリッジパッキンをはずす。

❸カートリッジ（炊飯用）は、フックを図の方向に押し上げて、蒸気弁をはずす。（熱いときははずれない。水で冷ましてからはずす。）

■取付けかた

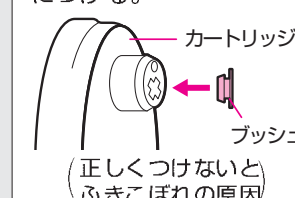
❶カートリッジ（炊飯用）は、ツメを溝に差し込み、フックをカチッと音がするまで押す。

（正しくつけないと、蒸気もれ・ふきこぼれの原因）

❷カートリッジパッキンをつける。カートリッジをカチッと音がするまで閉める。

❸ブッシュがついていることを確認する。本体に差込む。

ブッシュのつけかた

はずれたとき、図のようにつける。

（正しくつけないとふきこぼれの原因）

本体

かたく絞った布でふく

本体のにおいが気になるとき

❶内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
❷（炊飯/お急ぎ）を2回押して、沸とうさせる。
❸約15分間、沸とうさせた後（切/つやや か保温）を押す。
❹冷めたら内なべ、放熱板、カートリッジを取出して洗う。

こんなとき

内なべについて

◆内なべ（炊飯用）◆

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いしてください。

フッ素加工（内側）

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

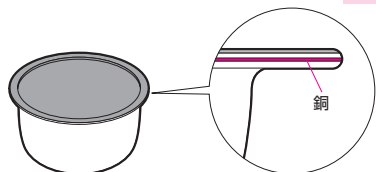
- 内なべの上にザルをのせて、米をといだり水切りをしない。

- 内なべの内側や縁部に、ザルやしゃもじを、たたきつけたり、こすりつけない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 煮込・スープ用内なべは、炊飯に使わない。
- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。

- みがき粉、タワシ類スポンジのナイロン面で洗わない。

ナイロン面

- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色ムラができます。
  使用面、衛生面には問題がありませんので、安心してご使用ください。
- フッ素がはがれたり（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めできます。

銅（縁の側面）

- 酸化すると黒くなったり、緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがあります。性能や人体に害はありません。
- 変色したときは、酢でふき、水洗いしてください。

◆煮込・スープ用内なべ◆

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いしてください。
落ちにくい汚れは、クレンザーでこすり落とし、水洗いしてください。

- 内なべ（炊飯用）は、煮込み・スープ調理に使わない。
- 直火、電子レンジ、電磁調理器など本体以外の調理器は使わない。
- 料理煮汁中のミネラル分のイオンがステンレス表面に付着して、内側が虹色になることがあります。
  比較的よく起こる現象で、性能や人体に害はありません。
  虹色ができたときは、クレンザーでこすり、水洗いしてください。

煮込み・スープメニュー集

使いかた ➡ 18～19ページ

ビーフシチュー

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約３時間

材料（4人分）

材料	分量
牛スネ肉（角切り）	300g
塩・こしょう	各少々
サラダ油	大さじ2
玉ねぎ（くし形切り）	中1個（約200g）
にんじん（乱切り）	小1本（約100g）
じゃがいも	中2個（約300g）
マッシュルーム（ホール）	小1缶
水	600mL
市販のビーフシチューの素	適量

作り方

①牛肉は塩、こしょうで下味をつけて、熱したフライパンにサラダ油をしき、表面に焼き色をつける。
②煮込・スープ用内なべにすべての材料を入れる。
③（メニュー/煮込み）の［煮込み］で約３時間加熱する。

肉じゃが

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約１時間

材料（4人分）

材料	分量
牛肉（一口大に切る）	150g
じゃがいも（乱切り）	小4個（約400g）
玉ねぎ（くし形切り）	中1個（約200g）
にんじん（乱切り）	小1本（約100g）
だし汁（溶かす）	450mL
砂糖（溶かす）	大さじ4
みりん（溶かす）	大さじ2
しょうゆ（溶かす）	大さじ4

作り方

①煮込・スープ用内なべにすべての材料を入れる。
②（メニュー/煮込み）の［煮込み］で約１時間加熱する。

牛すじ煮込み

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約６時間

材料（4人分）

材料	分量
牛すじ肉	400g
ごぼう（斜め切り）	1本（200g）
しょうが（薄切り）	1かけ
砂糖（溶かす）	大さじ5
みりん（溶かす）	大さじ3
赤みそ（溶かす）	100g
水（溶かす）	500mL

作り方

①牛肉は一口大に切る。
②煮込・スープ用内なべにすべての材料を入れる。
③（メニュー/煮込み）の［煮込み］で約６時間加熱する。

煮込み・スープメニュー集

使いかた ➡ 18～19ページ

黒　豆

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約６時間

材　料

- 黒豆 ……………………150g
- 水 ……………………800mL
- 砂糖 …… 溶かす ……160g
- 塩 …… 溶かす ……小さじ１

作り方

①黒豆は洗って煮込・スープ用内なべに入れ、材料の水を加えて一晩置く。
②①に砂糖、塩を入れる。
③〔メニュー/煮込み〕の［煮込み］で約６時間加熱する。

なべ底大根

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約４時間

材料（4人分）

- 大根 ……………………600g
- 結び昆布 ……………………約20g
- ゆで卵（殻をむく）……………………4個
- 水 …… 溶かす ……800mL
- 市販のおでんの素 …… 溶かす ……適量

作り方

①大根は約2cm幅の輪切りにし、皮を厚めにむく。
②片方の面に十文字の切れ目を入れる。
③煮込・スープ用内なべにすべての材料を入れる。
④〔メニュー/煮込み〕の［煮込み］で約４時間加熱する。

スペアリブの甘酢煮込み

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約３時間

材料（4人分）

- 豚スペアリブ ……………………800g
- 塩・こしょう ……………………各少々
- キウィフルーツ（薄切り）………1個
- にんにく（薄切り）……………1かけ
- しょうが（薄切り）……………1かけ
- 長ねぎ（約5mm幅の小口切り）……$\frac{1}{2}$本
- サラダ油 ……………………大さじ１
- 砂糖 …… 溶かす ……大さじ８
- ケチャップ …… 溶かす ……大さじ５
- ウスターソース …… 溶かす ……大さじ５
- テンメンジャン …… 溶かす ……大さじ１
- 酒 …… 溶かす ……大さじ２
- 酢 …… 溶かす ……150mL

作り方

①スペアリブは塩、こしょうで下味をつけて、熱したフライパンにサラダ油をしき、表面に焼き色をつける。
さらに、キウィ、にんにく、しょうが、ねぎを入れて、香りが出るまで炒める。
②①と残りの材料を煮込・スープ用内なべに入れる。
③〔メニュー/煮込み〕の［煮込み］で約３時間加熱する。

いかめし

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約１時間30分

材　料

- するめいか ……3はい（1ぱい約250g）
- もち米 ……………1カップ（約150g）
- だし汁 …… 溶かす ……400mL
- 砂糖・みりん …… 溶かす ……各大さじ３
- 酒・しょうゆ …… 溶かす ……各大さじ３
- おろししょうが …… 溶かす ……1かけ

作り方

①もち米は洗って、水に約１時間浸して置く。
②いかは足とワタを抜き、胴の中をきれいに洗う。足は細かく刻む。
③いかの胴に水気をきったもち米と、いかの足を７分目位まで詰め、ようじで止める。
④煮込・スープ用内なべに残りの材料と③を入れる。
⑤〔メニュー/煮込み〕の［煮込み］で約１時間30分加熱する。

バンバンジーとニンニクスープ

バンバンジー

メニュー◆煮込み　　加熱時間◆約50分

材料（4人分）

- 鶏もも肉（皮なし）……2枚（約450g）
- 長ねぎ（青い部分）……………$\frac{1}{4}$本
- しょうが（薄切り）……………1かけ
- 水 ……………………1000mL
- クラゲ（戻してざく切り）…………適量
- きゅうり（せん切り）……………適量
- A
  - 練りごま ……………大さじ２と$\frac{1}{2}$
  - 砂糖 ……………大さじ１と$\frac{1}{2}$
  - しょうゆ ……………大さじ４
  - 酢 ……………大さじ１
  - ごま油 ……………大さじ$\frac{1}{2}$
  - ラー油 ……………大さじ$\frac{1}{2}$
  - 長ねぎ（みじん切り）……大さじ２と$\frac{1}{2}$
  - しょうが（みじん切り）………大さじ$\frac{1}{2}$

作り方

①煮込・スープ用内なべに鶏肉、長ねぎ、しょうが、水を入れる。
②〔メニュー/煮込み〕の［煮込み］で約50分加熱する。
③鶏肉を取り出し、細かく裂く。（ゆで汁はニンニクスープに使う。）
④クラゲ、きゅうり、鶏肉を盛りつける。混ぜ合わせたＡをかける。

ニンニクスープ

メニュー◆スープ　　加熱時間◆約10分

材料（4人分）

- 乾燥ニンニク ……………………約10g
- わかめ（戻してざく切り）…………適量
- しょうゆ ……………………適量
- ごま油 ……………………適量
- いりごま ……………………適量
- ねぎ（小口切り）……………………適量

作り方

①バンバンジーの③のゆで汁から、長ねぎ、しょうがを取り出す。
②乾燥ニンニクを入れる。
③〔メニュー/煮込み〕の［スープ］で約10分加熱する。
④しょうゆでお好みに味付けし、わかめ、ごま油、いりごま、ねぎを入れる。

煮込み・スープメニュー集

使いかた ➡ 18～19ページ

野菜の風味炊き

メニュー◆煮込み
加熱時間◆約１時間

材料（4人分）

- 里芋（一口大に切る）……中6個（約300g）
- にんじん（乱切り）……小１本（約100g）
- ごぼう（乱切り）……100g
- れんこん（約2cm幅のいちょう切り）……100g
- 干ししいたけ（水で戻して半分に切る）……4枚
- 厚揚げ（油抜きをして食べやすい大きさに切る）……1枚
- だし汁……600mL ┐
- 砂糖……大さじ2 │
- 酒……大さじ1 │ 溶かす
- しょうゆ……大さじ4 │
- 塩……少々 ┘

作り方

①煮込・スープ用内なべにすべての材料を入れてかき混ぜる。
②メニュー/煮込み の 煮込み で約１時間加熱する。

白インゲンのスープ

メニュー◆スープ
加熱時間◆約２時間

材料（4人分）

- 白インゲン豆……150g
- ベーコン（約1cm幅に切る）……100g
- じゃがいも（約1.5cm角に切る）……中1個（約150g）
- 水……1000mL
- 固形スープの素……2個
- 塩・こしょう……各少々

作り方

①白インゲン豆は洗って、水に一晩つけて置く。
②煮込・スープ用内なべにすべての材料を入れてかき混ぜる。
③メニュー/煮込み の スープ で約２時間加熱する。
④できあがりに塩、こしょうをして味を調える。

野菜のポトフ

メニュー◆スープ
加熱時間◆約２時間30分

材料（4人分）

- ウインナー（切れ目を入れる）……4本
- じゃがいも（乱切り）……中2個（約300g）
- 玉ねぎ（くし形切り）……中1/2個（約100g）
- にんじん（乱切り）…小１本（約100g）
- セロリ（ざく切り）……1本
- エリンギ（大き目に裂く）……1本
- 水……600mL ┐
- 固形スープの素……2個 │ 溶かす
- 白ワイン……100mL │
- ローリエ……1枚 ┘

作り方

①煮込・スープ用内なべにすべての材料を入れてかき混ぜる。
②メニュー/煮込み の スープ で約２時間30分加熱する。

タコとヒヨコ豆のソース

メニュー◆スープ
加熱時間◆約３時間

材料（4人分）

- タコ（そぎ切り）……300g
- ヒヨコ豆……300g
- イタリアンパセリ（みじん切り）…8～10本
- 赤唐辛子（種を取り、2つに切る）…1本
- にんにく（つぶす）……1かけ
- オリーブオイル……大さじ2
- トマトの水煮缶（カット）…大1缶（約800g）
- 塩・こしょう……各少々
- 固形スープの素……2個

作り方

①ヒヨコ豆は洗って、水に一晩つけて置く。
②フライパンにオリーブオイルを入れ、イタリアンパセリ、唐辛子、にんにくを炒めて香りを出す。
③トマト、タコ、ヒヨコ豆を入れて軽く炒める。
④煮込・スープ用内なべに③と固形スープの素を入れる。
⑤メニュー/煮込み の スープ で約３時間加熱する。
⑥できあがりに塩、こしょうをして味を調える。

ロールキャベツ

メニュー◆スープ
加熱時間◆約40分

材料（4人分）

- キャベツ……4枚
- 合びき肉……140g
- 玉ねぎ（みじん切り）……中1/2個（約100g）
- 生パン粉……大さじ2
- 牛乳……大さじ2
- 卵（割りほぐす）……1/2個
- 塩・こしょう・ナツメグ……各少々
- トマト（皮と種を取り、約1cm角切り）……1個
- A
  - 水……600mL
  - 固形スープの素……2個
  - 白ワイン……大さじ2
  - 塩・こしょう……各少々
  - ローリエ……1枚

作り方

①キャベツは塩ゆでして、芯を削ぎ落とす。
②玉ねぎはフライパンで炒めて冷ます。
③生パン粉は牛乳に浸す。
④肉、②、③、卵、塩、こしょう、ナツメグをよく混ぜ合わせる。
⑤4等分にして①で包み、楊枝で止める。
⑥煮込・スープ用内なべにAを混ぜ合わせ、⑤、トマトを入れる。
⑦メニュー/煮込み の スープ で約40分加熱する。

ほうれん草のリゾット風

メニュー◆スープ
加熱時間◆約10分

材料（4人分）

- ごはん……茶碗3杯分（約450g）
- ベーコン……4枚
- 水……700mL
- 固形スープの素……1個
- ほうれん草（ゆでて約2cm幅に切る）……1/2束
- パルメザンチーズ……40g
- バター・塩・こしょう……各少々

作り方

①ごはんはザルに入れてさっと洗っておく。
②ベーコンは約2cm幅に切り、バターを溶かしたフライパンで炒める。
③煮込・スープ用内なべに①、②、水、固形スープの素を入れる。
④メニュー/煮込み の スープ で約10分加熱する。
⑤できあがりにほうれん草、パルメザンチーズを入れ、塩、こしょうをして味を調える。

ご飯がうまく炊けないとき

	こんなとき	調べるところ
炊飯	●ご飯がやわらかすぎる、かたすぎる	●炊飯用のカートリッジ、ブッシュをつけて炊飯しましたか。➡21ページ ●米(無洗米は無洗米用計量カップを使う)や水の量は正しくはかりましたか。➡8ページ ●内なべを水平にして水加減しましたか。 ●お米の種類、メニューに合った水位目盛で水加減していますか。➡11～12ページ ●お米、メニュー/煮込みを正しく選びましたか。➡10ページ お急ぎ、無洗米、風味は、かために炊きあがります。 ●お好みのご飯に炊けないときは。➡29ページ
	●炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有のなべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。異常ではありません。
	●おこげができる	●お米、メニュー/煮込みを正しく選びましたか。➡10ページ 次のようなとき、おこげができます。 ・玄米以外のお米を玄米で炊飯した。 ・メニュー/煮込みを風味で炊飯した。 ・とぎかたが不充分。 ・長時間水にひたした。 ・胚芽米、炊込みの炊飯をした。 ・内なべの外側や本体に、米粒など異物がついている。 ●無洗米や炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。無洗米は軽くすすぐことをおすすめします。
	●ふきこぼれる	●無洗米を他のメニューで炊飯しませんでしたか。 無洗米で炊飯してください。➡10ページ ●炊飯用のカートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。➡21ページ ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●水の量が多すぎませんか。内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。➡8ページ ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡裏表紙 ●おかゆを他のメニューで炊飯していませんか。➡10ページ
	●炊込みご飯がよく炊けない	●具と米をかき混ぜていませんか。また、調味料はよく溶かしましたか。➡12ページ ●具の量がメニュー集より多すぎませんか。➡別冊メニュー集 ●水の量が少なくありませんか。 ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡裏表紙
	●ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。
保温	●ご飯がにおう、黄変する、かたくなる	●保温時間(24時間まで)は守られていますか。 ●ふたは確実に閉めましたか。 ●炊飯用のカートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。➡21ページ ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●炊飯用の内なべ・放熱板・カートリッジをいつもお手入れしていますか。➡20～21ページ ●しゃもじを入れたまま、冷えたご飯、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていませんか。 ●とぎかたが不充分ではありませんか。 ●炊飯用の放熱板など、本体ににおいがついていませんか。➡20ページ
	●保温中、つゆがつく、つゆが落ちる	●ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

	こんなとき	調べるところ
本体	●表示がチカチカしている	●出荷時や内蔵電池交換後、表示部はメニュー表示などが順番に表示されます。1度、炊飯・煮込み・スープ調理を行うと表示されなくなります。
	●ふたが閉まらない	●上枠に米粒など異物が付着していませんか。
	●炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音は内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。 ●「グツグツ」「シュー」等の音は、おいしく炊くために強火で沸とうしている音です。
	●ご飯が炊けない ●時間が長くかかる ●予約した時刻に炊けない	●炊飯/お急ぎを押し忘れていませんか。 ●時計は正しくセットされていますか。(24時間制)➡17ページ ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡裏表紙 ●炊飯中に停電しませんでしたか。➡17ページ
	●蒸気がもれる	●ふたパッキンに異物が付着していませんか。 ●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。お買上げの販売店で交換してください。(有料)
	●電源プラグを差し込んだとき、光がでる	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためで、故障ではありません。
	●炊飯/お急ぎや切/つややか保温を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●内なべがセットされていますか。
	●表示部に「A1」などの表示が出る	●故障内容の表示です。お買上げの販売店にご連絡ください。
煮込み・スープ	●内なべが変色する(虹色)	●ステンレスなべでは比較的よく起こる現象で、異常ではありません。➡22ページ
	●ふきこぼれる	●煮込み、スープ以外のメニューで調理しませんでしたか。 ●満水線を超えて材料を入れてませんか。➡18ページ

※誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買上げの販売店にご連絡ください。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

お好みのご飯に炊けないときは

■1つまたは、2つを組み合わせてお試しください。

パサつく
粘りがない
かたい
➡
●水の量を「多め」にする。
●ねばり・かたさを
もちもち やわらかにする。

＊水の量は半目盛以内で加減する。

保証とアフターサービス

■保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後６年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「ご飯がうまく炊けないとき」（28 ページ）と「故障かな？と思ったら」（29 ページ）にしたがってお調べください。

なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は

技術料＋部品代などで構成されています。

◎修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　（IHジャー炊飯器）
2. 形　　名　（NJ-　　　　　　　　）
3. お買上げ日　（　　　年　　月　　日）
4. 故障の状況　（　　　　　　　　　）

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は

まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口 へ　　**ご相談窓口 へ**

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

札　幌 (011) 890-7520 札幌市厚別区大谷地東 2-1-18	帯　広 (0155) 35-3111 帯広市西15条南 14-1
旭　川 (0166) 26-5580 旭川市曙1条 8-1-4	苫小牧 (0144) 55-1114 苫小牧市明野新町 2-1-18
北　見 (0157) 25-7045 北見市並木町 500-5	小　樽 (0134) 33-3380 小樽市緑 2-28-22
釧　路 (0154) 24-1355 釧路市喜多町 2-25	函　館 (0138) 49-0345 函館市西桔梗町 589-57

東北地区

青　森 (017) 773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184	秋　田 (018) 865-4471 秋田市八橋三和町 19-36
弘　前 (0172) 32-6535 弘前市大字青山 4-20-3	横　手 (0182) 32-1785 横手市卸町 3-2
八　戸 (0178) 28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8	大　館 (0186) 42-2781 大館市餅田 2-5-44
盛　岡 (019) 637-7454 盛岡市羽場13地割 30-11	山　形 (023) 624-0018 山形市大野目 2-1-21
水　沢 (0197) 25-4511 水沢市卸町 2-3	鶴　岡 (0235) 24-6161 鶴岡市上畑町 5-4
釜　石 (0193) 23-4611 釜石市定内町 3-10-1	郡　山 (024) 959-6543 郡山市喜久田町卸 1-76-1
仙　台 (022) 238-1773 仙台市若林区大和町2-18-23	会　津 (0242) 27-4426 会津若松市天寧寺町 3-7
気仙沼 (0226) 23-8485 気仙沼市田中前 2-9-2	原　町 (0244) 24-2842 原町市桜井町 1-173
石　巻 (0225) 95-9111 石巻市門脇字四番谷地 16-268	いわき (0246) 26-1822 いわき市内郷御台境町鶴巻 75-8
古　川 (0229) 24-3595 古川市米袋字大窪 25-1	

K03B

修理窓口　電話受付：365日24時間

首都圏地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県

フロントセンター東京

電話 (03) 3424-1111
FAX (03) 3424-1115
東京都世田谷区池尻 3-10-3

甲信越地区

新　潟 (025) 274-9165 新潟市竹尾卸新町 752-9	長　野 (026) 221-3232 長野市稲葉 904
長　岡 (0258) 23-3323 長岡市南陽 1-1118-1	松　本 (0263) 27-2461 松本市芳川野溝 531
上　越 (025) 524-1160 上越市春日山町 3-6-3	飯　田 (0265) 52-5396 飯田市上郷別府 3367-1
	山　梨 (055) 222-2711 甲府市下飯田 1-4-11

東海地区

愛知県・三重県

フロントセンター名古屋

電話 (052) 721-0131
FAX (052) 721-7268
名古屋市東区矢田南5-1-14

沼　津 (055) 922-7111 沼津市若葉町 20-1	岐　阜 (058) 275-0909 岐阜市中鶉 3-24
静　岡 (054) 284-0821 静岡市中原 913	中津川 (0573) 65-6646 中津川市駒場字町裏 526-2
浜　松 (053) 463-8455 浜松市上西町 62-5	高　山 (0577) 33-7410 高山市冬頭町 981-5

関西・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県
兵庫県・京都府・滋賀県
石川県・富山県・福井県・広島県
山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西

電話 (06) 6454-3901
FAX (06) 6454-3900
大阪市北区大淀中 1-4-13

九州地区

福　岡 (092) 412-5333 福岡市博多区東那珂 3-1-21	熊　本 (096) 380-0211 熊本市石原町 326-1
北九州 (093) 653-1231 北九州市八幡東区昭和 2-5-25	八　代 (0965) 33-5173 八代市緑町 13-1
佐　賀・久留米 (0942) 45-2661 久留米市東合川新町 7-20	大　分 (097) 558-8803 大分市向原西 1-8-1
唐　津 (0955) 72-1337 唐津市東城内 6-50	宮　崎 (0985) 56-4900 宮崎市大字赤江字飛江田150-1
長　崎 (095) 843-0622 長崎市大橋町 23-4	延　岡 (0982) 21-3540 延岡市惣領町 25-5
佐世保 (0956) 30-7740 佐世保市木原町 155-1	鹿児島 (099) 260-2421 鹿児島市卸本町 7-17
	沖　縄 (098) 898-3333 宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

購入・買替えのご相談、**取扱い方法**のお問合わせは

三菱電機お客さま相談センター　受付時間 365日 24時間

〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール

0120-139-365（無料）
いつも サンキュー　365日

■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

当社家電品についての**ご相談**や**ご要望**は

地区お客さま相談室（月～金曜日　9：00～17：00　祝祭日を除く）

北海道	(011) 893-1313	〒004-0041 札幌市厚別区大谷地東 2-1-11
東　北	(022) 231-8282	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 2-2-33
首都圏	(03) 3414-9722	〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
中　部	(052) 972-7222	〒461-0005 名古屋市東区東桜 1-4-3
北　陸	(076) 252-1356	〒920-0811 金沢市小坂町西 81
関　西	(06) 6451-3611	〒531-0076 大阪市北区大淀中 1-4-13
中　国	(082) 278-1322	〒733-0833 広島市西区商工センター 6-2-17
四　国	(087) 879-1190	〒761-1705 香川郡香川町大字川東下 717-1
九　州	(092) 571-2211	〒816-0088 福岡市博多区板付 4-6-35

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K03B

仕　様

項目		仕様
電　源		交流100V　50-60Hz
消費電力 (W)	炊飯時	1270
	保温時	25
炊飯容量（最小～最大）（L）	ふつう炊・風味・胚芽米（白米・無洗米・発芽玄米）	0.18～1.0　(1～5.5合)
	ふつう炊・風味（玄米）	0.18～0.54 (1～3合)
	炊込み（白米・無洗米・発芽玄米）	0.18～0.54 (1～3合)
	炊込み（玄米）	0.18～0.36 (1～2合)
	おこわ（白米）	0.36～0.72 (2～4合)
	すし（白米・無洗米）	0.36～1.0　(2～5.5合)
	おかゆ	0.09～0.18 (0.5～1合)
	お急ぎ	上記最大容量の60％まで
煮込み・スープ最大容量（L）		1.6
コードの長さ（m）		1.0（自動コードリール）
外形寸法 幅×奥行×高さ（mm）		255×338×207
質量 (kg)		4.6
構造方式		●予約・炊飯・むらし自動方式 ●メモリータイマー式 ●安全装置つき（底センサー+温度ヒューズ） ●オールシーズン均一保温 ●ステンレス7層銅入り構造内なべ（炊飯用） ステンレス5層構造内なべ（煮込・スープ用）

- 保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。
- 電源が「切」の状態での消費電力は、約1.5Wです。(電源プラグを接続した状態)
- この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.
  No servicing is available outside of Japan.

愛情点検

★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか		ご使用中止	
	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● 冷却ファンが回らなくなった。 ● その他の異常・故障がある。		故障や事故防止のため電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

MITSUBISHI
NJ-FX

ZT933Z641H01 *